



Stroganov z kuracieho mäsa s ryžou

Potrebuje:

kuracie prsia
1 cibuľa
6 ks uhorky
3 Plyž kečup
3 Plyž horčica
1 Plyž worcesterovská omáčka
1 Plyž hladká múka
soľ
korenie čierne mleté
sladká smotana na varenie
olej
ryža
vegeta + soľ



Postup:

Na hlbšej panvici si na oleji opražíme cibuľu do sklovista. Pridáme kuracie mäsoo a dusíme takmer do mäkka, v prípade potreby podlejeme troškou vody. Potom pridáme horčicu, kečup, nakrájané uhorky a dusíme do mäkka. Nakoniec poprášime hladkou múkou, zamiešame, zalejeme smotanou a necháme prevrieť. Dochutíme soľou, korením a worchestrom. Podávame s ryžou.

Ryža ešte raz

Na oleji opražíme umytú 1 šálku ryže. Zapneme si rúru na 150 stupňov. Keď je ryža opražená zalejeme ju 1 šálkou aj trochu vody. Pridám 2 kávové lyžice soli a vegety. Miešame pokiaľ ryža nezhustne. Zakryjeme a dáme ju do rúry, ktorú znížime na 140 stupňov. Po 20 minútach znížem znova na 100 až 120 stupňov. Po 30 minútach vyskúšame ryžu a podľa toho aká je tak ju vytiahneme alebo ešte pokračujeme pár minút.